

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEK OKULU
ÖĞRENCİLERİNE DURU BULGUR'DAN BULGUR EĞİTİMİ

11 Aralıkta, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu'nda öğrencilere Bulgurun tarihi üretim süreci ve mutfaklarda kullanımı konulu eğitim verildi.

Bolu Mengen Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunda gerçekleştirilen Bulgur eğitimi, Duru Bulgur Pazarlama ve Halkla İlişkiler şefi Ayşe Sarımehmet tarafından verildi. Öğrencilerin yanı sıra öğretim görevlilerinin de yoğun katılım sağladığı eğitimde; bulgurun tarihine, üretim aşamalarına, bulgur-sağlık ilişkisine ve bulgurun yemeklerde kullanımına ve milli besinimiz olan bulgurun değerinin korunmasına ve sahip çıkılmasına yer verildi. Katılımın yoğun olduğu eğitimde, öğrencilerden gelen sorular eğitimin sonunda cevaplandı.

Eğitimin etkili ve bilgilendirici olup öğrencilere faydalı olacağını dile getiren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Hülya Yaman, eğitimin her sene gerçekleştirilmesini talep etti.

Eğitim sonunda öğrencilere katılım sertifikaları ve Duru Bulgur tarafından hazırlanan Tarihinden Tarifine Bulgur Kitabı ve Bulgurlu Yemekler isimlerinde iki farklı kitap hediye edildi.